## [http://i2.wp.com/trinesmatblogg.no/wp-content/uploads/2011/05/P4291083.jpg?zoom=2&resize=300%2C400](http://trinesmatblogg.no/?attachment_id=11638)Fletteloff

**Du trenger:**

1,5 dl vann

1,5 dl melk

1/2 pose tørrgjær

1 egg

1/2 ss (brunt) sukker

ca 1 ts havsalt

450-500 gram hvetemel

25 gram smør

**Slik gjør du:**

* 1. Ha alle de tørre ingrediensene i en bakebolle. Bland godt.
  2. Bruk hendene og knip inn smøret i melet.
  3. Tilsett melk, vann og egg (bland sammen først). Husk at vann og melk må ha kroppstemperatur.
  4. Kna deigen til den er smidig. La deigen heve til dobbel størrelse.
* Del deigen i tre like store deler.
* Trill hver av deigklumpene til like lange pølser.
* Flett tre av deigpølsene til en fin flette og legg på bakepapirkledt stekebrett. Klem godt sammen i begge ender.
* Etterhev fletteloffen i 30-60 minutter. Stekes midt i ovnen ved 190 grader i ca 35-45 minutt. Avkjøl på rist.

Kilde: Oppskriften er inspirert av en oppskrift på trinesmatblogg.no